

Menjar carn de caça és una qüestió d'elecció personal.

Després de considerar la informació, decidiu.

Per obtenir-ne més informació, podeu consultar informació sobre la triquinosi al web del Canal Salut del Departament de Salut <http://canalsalut.gencat.cat>

Consells de seguretat alimentària per al consum de la carn de caça de senglar



Editat per:

Agència de Salut Pública de Catalunya

Amb la col·laboració de:

Serveis d'ecopatologia de fauna salvatge -

Universitat Autònoma de Barcelona

Centre de Recerca de Sanitat Animal

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca,
Alimentació i Medi Natural

Dipòsit Legal: B 18140-2014



Generalitat
de Catalunya

061 CatSalut
Respon



La carn de caça de senglar



El consum de carn de caça, a banda de ser una bona manera d'aprofitar un recurs natural, és una tradició en molts pobles i indrets del nostre territori els mesos de tardor i hivern.

Acostuma a ser una carn més magra que les dels animals domèstics i rica en ferro i fòsfor, i pot contenir quantitats superiors de magnesi i potassi. Com totes les altres carns, és font de proteïnes del grup B.

Podem considerar aquestes carns com a similars a les del tipus ecològic, tot i que també hem de tenir present que poden comportar certs riscos, dels quals hem de ser conscients.



Què és la triquina? I la triquinosi?



La triquina és un nematode (cuc rodó intestinal) de diferents espècies del gènere *Trichinella*.

A Catalunya és una malaltia parasitària produïda pel consum de carn de senglar (o de productes carnis) crua o insuficientment cuinada, infectada per larves enquistades d'aquest nematode.

La triquina, una amenaça per a la salut de les persones

La importància de la triquinosi deriva exclusivament de l'amenaça que comporta per a la salut de l'home.

És una malaltia que, entre d'altres, cursa amb símptomes gastrointestinals (diarrea, malestar abdominal, còlics) i doloriment muscular i que es pot resoldre en molts casos per ella mateixa, però en algunes persones pot arribar a ser més greu (i requerir l'hospitalització), i fins i tot mortal. La mortalitat sol ser inferior a l'1%, encara que pot arribar fins al 40%, si no es diagnostica i es tracta ràpidament.

Com podeu prevenir la triquinosi?



Consumiu carn i productes carnis procedents d'establiments autoritzats, la qual cosa és obligatòria en el cas dels restauradors.

Cuineu adequadament la carn (el paràsit es destrueix mitjançant la cocció a temperatures superiors a 77 °C durant 30 minuts).

La congelació també pot inactivar el paràsit, mitjançant diferents combinacions de temperatura i temps dependent del gruix de la peça. Podem considerar, però, que es pot inactivar a partir de -15 °C durant 20 dies per a carns amb un gruix inferior a 15 cm, i que necessitem fins a 30 dies per a carns amb un gruix superior a 50 cm). Recordeu, però, que **una congelació insuficient no garanteix l'eliminació del paràsit** i que **no totes les espècies de triquina s'inactiven amb la congelació**.

Mètodes de conservació com la salaó, el fumet i la dessecació no inactiven el paràsit. Tampoc la cocció amb el microones es considera un mètode segur de cocció.

Eviteu consumir carns (i en especial embotits, carpaccios o altres preparacions sense tractament) de procedència dubtosa i sempre que no tingueu la seguretat que s'hagi sotmès a la prova de detecció de la triquina.